



### L'authenticité affirmée

'La Minuette' est un rosé d'assemblage issu du terroir calcaire de La Livinière. Sa couleur pâle et son bouquet floral sont un hommage à la variété de rose « Minuette », la première plantée en 1982 au Kenya par Tim Ford, pendant 25 ans producteur de roses en Afrique. Vin mémoire et vin d'avenir, La Minuette porte les valeurs du domaine qui s'inscrivent entre tradition et modernité.

### Championing authenticity

'La Minuette' blended rosé comes from La Livinière limestone terroir. Its pale colour and floral bouquet represent the 'Minuette' variety of rose planted in Kenya by Tim Ford in 1982, during his 25 years of rose production in Africa. A nod to both the past and the future, La Minuette exemplifies estate values of tradition and modernity.

### Notes de dégustation / Tasting Notes

Le millésime 2025 s'inscrit dans la même élégance provençale que les millésimes précédents, avec une robe rose pâle délicate et lumineuse. Le nez, frais et aérien, dévoile de jolis arômes de petits fruits rouges et de pêche de vigne, apportant une sensation immédiate de finesse. En bouche, l'équilibre est remarquable : la framboise et la groseille s'expriment avec précision dans une texture élégante et rafraîchissante. La finale, subtilement twistée par une acidité salivante, prolonge la dégustation avec légèreté et délicatesse.

*The 2025 vintage continues in the same elegant Provençal style as previous years, with a delicate, luminous pale pink colour. The nose is fresh and airy, revealing attractive aromas of red berries and vine peach, delivering an immediate sense of finesse.*

*The balance is remarkable; raspberry and redcurrant express themselves with precision in an elegant, refreshing texture. The finish, subtly lifted by mouth-watering acidity, extends the tasting experience with lightness and delicacy.*

### Commentaires / Comments

*"A joyful, fruity and supple rosé showing orange peel, red currants and mild spices on the nose. Medium-bodied with fresh acidity and a vivid, tangy character on the palate. A delicious, mouthwatering finish. From organically grown grapes." 90pts, James Suckling, 20 Feb. 2025, La Minuette 2024*

*"Pale, elegant, classy. Tingling with life, a spine of cuttlefish-skeleton minerality and texture, and white-peach fruit. Full-bodied acidity etched with sweet citrus." 16.5/20 Jancis Robinson (TC), 30 August 2023, La Minuette 2022*  
*"(...) a summer-dawn rose-garden perfume, petals drenched with dew, and the smell of wet grass pressed under bare feet. It tastes of salted doughnut peaches, white-peach skin, ground cumin, blood orange, rose hips and forest floor. (...)" 16.5/20 Jancis Robinson (TC), 28 June 2022, La Minuette 2021*

*"Fresh, floral and bursting with sweet strawberry touches. This has aromas of bright summer fruits on the nose followed by raspberry, strawberry, grapefruit and lime zest on the palate underpinned by subtle touches of stony minerality. (...)" 89pts, Decanter, 3 Feb. 2021, La Minuette 2019*

### Appellation / Appellation

Indication Géographique Protégée - Pays d'Oc

Cépage / Variety 50% Mourvèdre, 30% Grenache, 20% Cinsault

Millésime / Vintage 2025

### Vignobles / Vineyard

Mourvèdre : La Livinière (Calcaire/Limestone)

Grenache : La Livinière (Calcaire/Limestone)

Cinsault : La Livinière (Calcaire/Limestone)

### Procédé de Vinification / Vinification Process

Récolte en partie à la main en cagettes, en partie machine – Pressurage direct – Vinification sans soufre entre 14°C et 18°C.

*One part hand picked in crates and the other part by harvesting machine – Direct pressing – Sulphur-free vinification between 14°C to 18°C.*

### Elevage / Ageing

Assemblage – Élevage sur lies fines pendant 3 mois – Mise en bouteille.

Blending – On fine lees for 3 months – Bottling.

### Analyse / Analysis

➤ Alcool / Alcohol : 12%

➤ pH : 3.19

➤ Acidité totale en H2SO4 : 4.05g/L

➤ Total Acidity in Tartaric Acid : 6.20g/L

➤ Sucres résiduels / Residual Sugar : 3.4g/L

### Notes

.....

.....

.....

.....



Plus d'infos / more info : [www.domainegayda.com](http://www.domainegayda.com)



Vin Biologique certifié par FR-BIO 10 / Organic wine certified by FR-BIO 10